

NOTE  
E CURIOSITÀ.



Rio Berlioni

Qui sia permessa una parentesi. Abbiamo visto ricordare, nella descrizione del giardino Eden, «*le more de morero*». Era un frutto quasi particolare della Giudecca, era una caratteristica simpatica dell'estate veneziana. Tutti quelli che non sono giovanissimi, ricordano i nostri ortolani che si improvvisavano venditori ambulanti alla stagione e gridavano la loro merce con una frase ed una intonazione tipiche: «*bele more del morero, chi vol more*». Servivano, con mani che parevano sanguinanti, il frutto saporoso su foglie di vite; nella festa del Redentore, le more venivano offerte su rozze tavole contornate da panche, all'aria aperta.

Ora le more ed i moreri sono finiti, distrutti. Non ve ne sono più. La utilizzazione di orti e giardini a scopo industriale, l'abbandono dell'arte agricola, l'opera del tempo, i rigori delle stagioni, hanno fatto sparire i «*moreri*» dall'isola. Ve ne sono otto o dieci in tutto, ancora, ed intisichiti e tristi, come se consapevoli dell'abbandono e della prossima fine. Di «*more*» non se ne vende più: se il sig. Eden fosse vivo, non potrebbe aver più il piacere di vederle cogliere da una bocca bella...

Poca cosa! Ma per la conservazione di una dolce tradizione veneziana, si può ben pregare privati e comune di piantar nuovi moreri, nei giardini e negli orti residui...

I pochi «*moreri*» ancora esistenti si trovano, alcuni da Costattini e da Jogna, uno o due alle case popolari a san Giacomo, uno ve n'è anche nel giardino della scuola.....

Trovo nel Tassini, che orti e giardini, e le annesse case, si davano in affitto alla Giudecca, anche per pochi giorni o per un giorno solo, specie nei secoli XVII e XVIII. Era una piccola industria, molto pratica, se non troppo limpida.